★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Poor Calvin's

Poor Calvin's

Menu Prices — October 25, 2026

Poor Calvin's menu with prices in United States, updated October 2019: 108 items across 11 categories, prices from $1.50 to $39.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Poor Calvin's Menu with Prices (United States)

Poor Calvin's menu with prices in United States, updated October 2019: 108 items across 11 categories, prices from $1.50 to $39.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/poor-calvins

Menu categories: Popular Items · Small Bites · Soup & Sides · From The Sea · From The Land · The Garden · Desserts · Extra Sauce · Entrée Brunch · Dessert · Lunch Entrées

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Calamari Calmars frits servis avec une mayo japonaise (aïoli) et une sauce d'accompagnement à l'ananas. Sans gluten.	**$14.00**
Basil Rolls Fines herbes enroulées dans du papier de riz délicat, accompagné d'une touche de moutarde au curry et d'un glaçage aux b...	**$6.00**
Fried Green Tomatoes Tomates vertes enrobeés d'une croûte de semoule de maïs croustillante, frites jusqu'à obtenir un doré irrésistible. Chaq...	**$6.00**

Small Bites

ITEM	PRICE
Fried Goat Cheese Fromage de chèvre frit, niché dans une purée de pommes de terre à base de chou frisé, accompagné d'une sauce moutarde au...	**$10.00**
Coconut Shrimp Served with pineapple dipping sauce.	**$12.00**
Basil Rolls (Small Bites) Fines herbes enveloppées dans une fine feuille de riz, accompagnées de légumes croquants. Le tout est rehaussé d'une tou...	**$6.00**
Lobster Wontons Cream cheese, caviar, mango glaze, and truffle balsamic.	**$14.00**
Seafood Spring Rolls Rouleaux de printemps aux fruits de mer croustillants, accompagnés d'une sauce hoisin.	**$12.00**
Steamed Chicken & Pork Dumplings Ginger soy.	**$8.00**
Fried Calamari (Small Bites) Gluten-free. Japanese mayo (aioli) and pineapple dipping sauce.	**$14.00**
Lobster Macaroni & Cheese Macaroni crémeux enrichi d'un fromage fondant qui s'étire délicatement à chaque bouchée. Le homard frais, poché et légèr...	**$14.00**
Deviled Eggs Effiloché de bœuf coréen BBQ agrémenté de caviar, nappé d'une réduction de litchi.	**$12.00**
Lemongrass Steamed Mussels Un souffle parfumé de citronnelle enveloppe des moules parfaitement cuites à la vapeur. Le bouillon infusé d'herbes fraî...	**$16.00**
Side Mixed Green Salad Un mélange croquant de jeunes pousses fraîches accompagné de tranches fines de concombre, tomates cerises juteuses, et é...	**$6.00**
Side Fried Green Tomato	**$6.00**
Buttermilk Fried Frog Legs Faux	**$17.00**

Soup & Sides

ITEM	PRICE

Fried Green Tomatoes (Soup & Sides)	**$6.00**
Side Caulinini garlic herbs	**$8.00**
Side Bokchoy garlic herbs	**$8.00**
Side Broccolini garlic herbs	**$8.00**
Coconut Brown Rice	**$2.00**

From The Sea

ITEM	PRICE
Duck Siam Magret de canard fumé au bois, ananas juteux, noix de cajou croquantes, légumes variés, riz jasmin parfumé.	**$27.00**
Pad Thai Tiger Shrimp and Scallops (GF) Fines lanières de nouilles de riz sautées avec des crevettes tigres et des pétoncles, accompagnées de morceaux d'œufs et...	**$31.00**
Lobster Fried Rice Laissez-vous tenter par notre riz frit aux œufs, agrémenté de légumes verts croquants et surmonté d'une queue de homard...	**$37.00**
Seafood Melange lobster, tiger shrimp, calamari, squid inkpasta, sundried tomato cream sauce	**$34.00**
Pan Searded Chilean Sea Bass Faux-filet de bar du Chili saisi à la poêle, agrémenté de tomates séchées au soleil et de cœurs d'artichaut en sauce bla...	**$39.00**
Scallop Curry Gluten free, vegan, coconut milk, seasonal vegetables. Jasime rice.	**$29.00**

From The Land

ITEM	PRICE
Grilled New Zealand Lamb Rack Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande grillées servies avec des légumes locaux et un curry thaï. Accompagnées d'une purée d...	**$34.00**
Duck Dynasty Gluten-free. Seared maple leaf duck breast, and half grilled lobster tail. Comes with Parmesan kale mashed potatoes and...	**$34.00**
Crispy Beef Most popular. Certified Angus beef tips, sweet soy glaze, arcadian greens, and jasmine rice.	**$25.00**
Fried Chicken Poitrine de poulet fermier croustillante, accompagnée d'un gratin de macaroni au homard crémeux et de feuilles de chou v...	**$25.00**

The Garden

ITEM	PRICE
Stir Fried Vegetable Tofo Un mélange de légumes de saison sautés, nappés d'une sauce soja, accompagné de riz jasmin parfumé.	**$19.00**
Vegan Curry (Only Vegan Option) Un mélange vibrant de légumes de saison mijotés dans un lait de coco velouté, accompagné d'un riz brun parfumé à la noix...	**$22.00**

Desserts

ITEM	PRICE

Suspension Cake **$12.00**

Découvrez une création gourmande avec notre gâteau velouté rouge, garni de mascarpone onctueux, nappé d'une ganache choc...

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce	**$1.50**
Truffle Balsamic Sauce	**$2.00**
Curry Mustard Sauce	**$1.50**
Ginger Soy Sauce	**$1.50**
Mango Sauce	**$1.50**

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Green Tomato Spicy bbq sauce	**$6.00**
Fried Calamari Calmars frits accompagnés d'une sauce aïoli et d'une sauce d'ananas.	**$14.00**

Small Bites

ITEM	PRICE
Beignet Basket Fausse	**$8.00**
Fried Green Tomato (Small Bites) Tomates vertes frites accompagnées d'une sauce barbecue épicée.	**$6.00**
Seafood Rolls hoison sauce	**$12.00**
Fried Goat Cheese stuffed in kale mashed potatoes, curry mostrad	**$10.00**
Deviled Eggs Œufs farcis garnis de bœuf barbecue coréen, adoucis par une touche de sauce au lait concentré, et décorés de caviar.	**$12.00**
Chicken & Pork Dumpling ginger soy	**$8.00**
Coconut Shrimp Fausse réponse de menu en francais.	**$12.00**
Fried Calamari (Small Bites) aioli, pineapple dipping sauce	**$14.00**
Crab Fries	**$14.00**
Lobster Mac & Cheese Crevettes juteuses et morceaux de homard sucrés se nichent dans des coquilles de pâtes al dente, enrobées d'une sauce au...	**$14.00**
Mixed Green Salad Une salade de légumes verts croustillante qui réunit un éventail de jeunes pousses, mesclun et feuilles croquantes, agré...	**$6.00**
Tom Yum Soup Faux	**$8.00**

ITEM	PRICE
Lobster Wonton Fausse.	**$12.00**

Entrée Brunch

ITEM	PRICE
Shrimp LoMein Shrimp, lomein noodles, fresh vegetables	**$21.00**
Shrimp Cajun Sausage & Cheese Grits fried egg, thai curry	**$20.00**
Chicken & Sweet Potato Waffle buttermilk free range chicheen breast, whipped mascapone cheese, fresh fruit	**$17.00**
Saefood Omelet Omelette garnie de calamars, crevettes, homard, chair de crabe, fromage et légumes.	**$21.00**
Chicken Siam Crispy Chicken breast, fresh vegetables wok tossed, jasmine rice	**$21.00**
Lobster Fried Rice eggs, vegetales, templar lobster tail	**$24.00**
Crisby Beef Morceaux de bœuf Angus certifiés enrobés de sauce soja douce, accompagnés de verdure arcadienne et de riz au jasmin.	**$19.00**
Vegan Curry Only Vegan Option Lait de coco onctueux avec des légumes de saison, accompagné d'un riz parfumé à la noix de coco.	**$17.00**
Crab Meat Grilled Cheese Accompagné de frites croustillantes.	**$21.00**
Fried Fish & Grits Filet de poisson tendre délicatement frit, offrant une croûte dorée et croustillante, accompagné de grains de maïs créme...	**$19.00**
Pineapple Fried Rice Shrimp Pineapple, vegetables, eggs, cashews, raison.	**$21.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Suspension Cake Gâteau à la suspension: Gâteau velours rouge moelleux accompagné d'un riche mascarpone, nappé de ganache chocolatée et g...	**$13.00**
Fuji Apple Dark-white chocolate, almonds, and pecan all on a caramel apple.	**$14.00**

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce	**$1.50**
Truffle Balsamic Sauce	**$2.00**
Curry Mustard Sauce	**$1.50**
Ginger Soy Sauce	**$1.50**
Mango Sauce	**$1.50**

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Green Tomato	**$6.00**
Fried Calamari Fins d'encornets croustillants accompagnés d'une sauce à l'ail et d'une sauce à l'ananas.	**$14.00**
Basil Rolls Gluten Free. Fresh vegetables wrapped in soft skin rice paper. Served with curry mustard sauce.	**$6.00**

Small Bites

ITEM	PRICE
Coconut Shrimp Trois crevettes géantes noires accompagnées d'une sauce au goût d'ananas.	**$12.00**
Lemongrass Streamed Mussels	**$16.00**
Lobster Wontons Pâte de wonton enveloppant une farce de fromage à la crème et de caviar, rehaussée d'un glaçage au mango et d'une touche...	**$14.00**
Seafood Springs Rolls Fried seafood spring rolls. Served with hoisin sauce.	**$12.00**
Fried Calamari (Small Bites) Faux	**$14.00**
Basil Rolls (Small Bites) Légumes croquants enveloppés dans une feuille de riz souple, accompagnés d'une sauce au curry et à la moutarde. Sans glu...	**$6.00**
Lobster Macaroni & Cheese Macaroni enrobé dans une sauce crémeuse aux trois fromages, rehaussée de morceaux tendres de homard parfaitement cuits....	**$14.00**
Deviled Eggs Œufs mimosa garnis de bœuf BBQ coréen, relevés d'une touche de caviar et nappés d'un léger coulis de litchi.	**$12.00**
Fried Goat Cheese Stuffed in kale, mashed potatoes, and curry mustard.	**$10.00**
Steamed Chicken & Pork Dumplings Boulettes de poulet et de porc cuites à la vapeur, accompagnées d'une sauce soja parfumée au gingembre.	**$8.00**
Fried Green Tomato (Small Bites) Une savoureuse tranche de tomate verte, enrobée d'une chapelure légère et croustillante, frite jusqu'à obtenir une teint...	**$6.00**

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
Pineapple Fried Rice Chicken Un savoureux riz frit sauté avec de tendres morceaux de poulet, agrémenté d'œufs battus, de légumes croquants, et d'anan...	**$16.00**
Curry Chicken coconut milk, fresh vegetable blend, jasmine rice	**$16.00**
Fried Chicken Poitrine de poulet de plein air, servie avec un macaroni au fromage garni de homard et des légumes frais.	**$17.00**
Curry Shrimp Crevettes nappées de lait de coco, accompagnées d'un mélange de légumes frais, servies sur un lit de riz jasmin.	**$18.00**
Curry Tofu Tofu croustillant mijoté dans un lait de coco onctueux, accompagne de légumes de saison savoureux. Un plat sans gluten q...	**$16.00**

ITEM	PRICE
Pad Thai Shrimp Shrimp. Thai rice noodle, eggs, ground peanuts. (vegetarian / tofu, gluten free option).	**$18.00**
Lobster Fried Rice Most Popular. Eggs, diced greens, tempura lobster tail. We are unable to make any changes or substitutions.	**$24.00**
Vegan Curry (Only Vegan Option) Un assortiment de légumes de saison baignés dans une sauce au curry de noix de coco, accompagné de riz jasmin parfumé.	**$16.00**
Pad Thai Chicken Eggs, peanuts.	**$16.00**
Siam chicken Vegetables, pineapple, cashew nuts, Thai chili paste, jasmine rice.	**$16.00**
Crispy Beef Most Popular. Certified Angus beef tip, sweet soy glaze, arcadian greens, and jasmine rice. We are unable to make any ch...	**$17.00**
Curry Fish Grouper frit tendrement doré accompagné de légumes de saison et de riz parfumé au jasmin. Aucune modification ou substit...	**$18.00**
Crabmeat Grilled Cheese Pain grillé croustillant renfermant de tendres morceaux de chair de crabe, parsemé de fromage fondant. Accompagné de fri...	**$18.00**
Pineapple Fried Rice Shrimp Dices greens, eggs, rice, raison, cashews, jasmine rice.	**$18.00**
Siam Shrimp Un mélange vibrant de crevettes, légumes croquants, noix de cajou grillées et morceaux de d'ananas sucré.	**$18.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Fuji Apple Dark-white chocolate, almonds, and pecan all on a caramel apple.	**$14.00**
Suspension Cake Red velvet cake, Mascarpone cheese, chocolate ganache, and strawberries.	**$11.00**

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce	**$1.50**
Truffle Balsamic Sauce	**$2.00**
Curry Mustard Sauce	**$1.50**
Ginger Soy Sauce	**$1.50**
Mango Sauce	**$1.50**